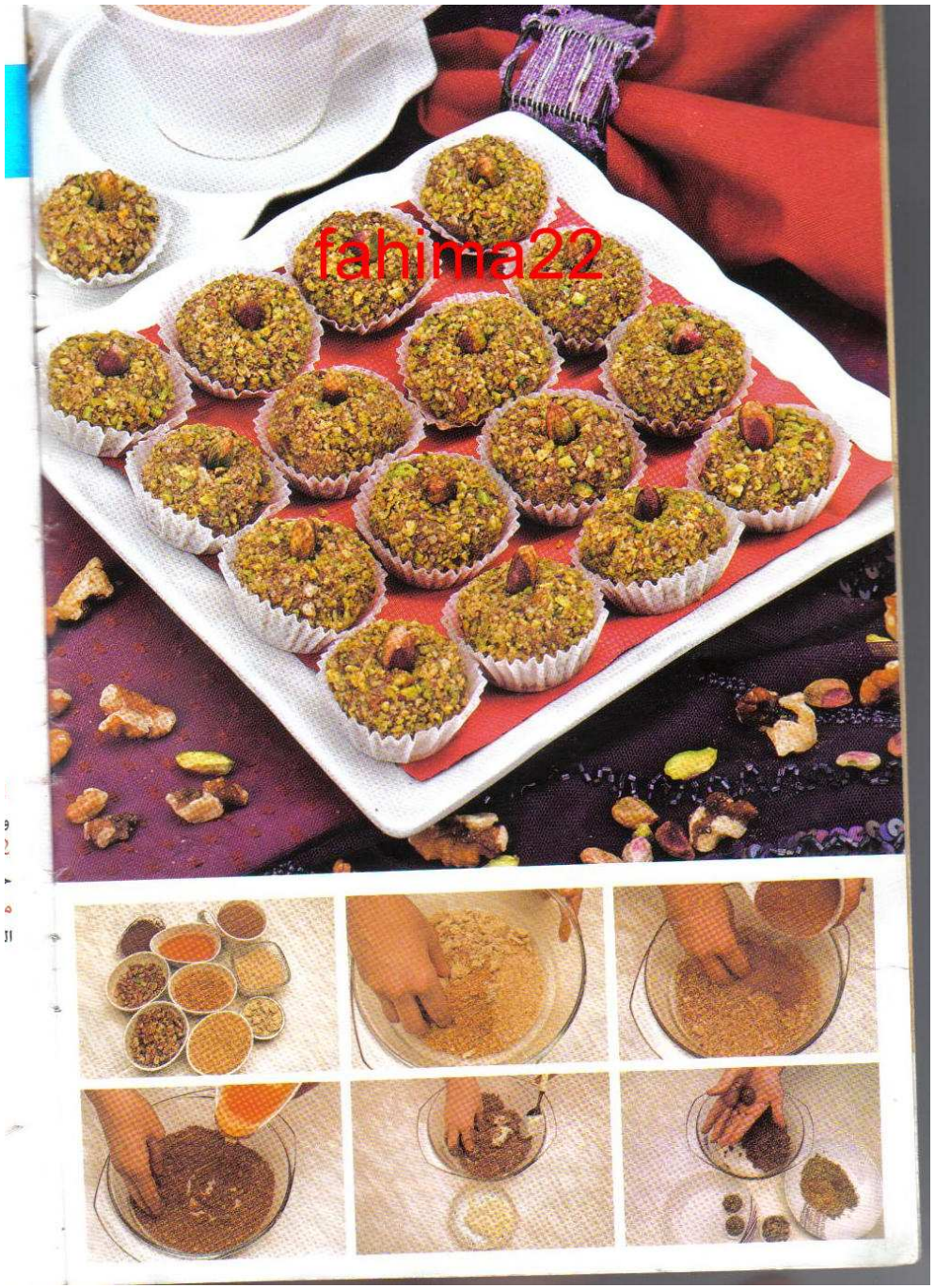


Beniwen بنيون

Ingrédients

- 1 mesure de fruits secs moulus
- 50 gr de chocolat en poudre
- 2 C. à soupe de cacao
- 1 C. à soupe de miel
- ½ paquet de biscuit moulu
- 2 C. à soupe de margarine ramollie

La décoration :

- Pistaches

fahima22

Préparation

1- Dans une terrine, mélanger les fruits secs, le biscuit, le chocolat et le cacao. Ajouter le miel puis ramasser avec la margarine.

2- Façonner des boulettes, enrober de pistache concassé puis mettre au milieu une pistache entière.

Remarque : vous pouvez remplacer les pistaches concassées par la noix de coco et les pistaches entières par les cacahuètes.

المقادير

- 1 كيلة فواكه جافة مرحية
- 50 غ مسحوق الشكلاطة
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 1 ملعقة كبيرة عسل
- ½ علبة بسكوي مرحي
- 2 ملاعق كبيرة مارغرين طرية

التزيين :

- فستق

كيفية التحضير

1 - في إناء، أخلطي الفواكه الجافة، البسكوي، الشكلاطة و الكاكاو. أضيفي العسل ثم اجمعي بالمارغرين.

2 - شكلي كريات. رمديها في الفستق المكسر ثم ضعي في الوسط حبة فستق كاملة.

ملاحظة : يمكنك تعويض الفستق المكسر بجوز الهند و الفستق الكامل بالكاوكاو.

fahima22

Gâteau à la noix de coco et au chocolat

حلوى بجوز الهند و الشكلاطة

Ingrédients

La pâte :

- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre d'œufs
- 1 verre de confiture
- 1 verre de noix de coco
- 1 verre de beurre fondu
- 1 verre de farine (SIM)
- 2 sachets de levure chimique

La décoration :

- 1 tablette de chocolat
- 1 C. à café de margarine (facultatif)
- Noix de coco

Préparation

1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients cités.
2- Dans un moule rectangulaire beurré, verser le mélange puis enfourner à four moyen pendant 40 mn.
3- Faire fondre le chocolat et la margarine au bain-marie.
4- Après cuisson du gâteau, laisser refroidir puis étaler la surface de chocolat fondu.
5- Laisser un peu sécher puis saupoudrer de noix de coco.
Remarque : après cuisson, vous pouvez découper le gâteau à l'aide d'un emporte-pièce, comme vous pouvez le servir en entier.

fahima22

المقادير

العجينة :

- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 كأس بيض
- 1 كأس مربى
- 1 كأس جوز الهند
- 1 كأس زبدة ذائبة
- 1 كأس فرينة (سيم)
- 2 أكياس خميرة كيميائية

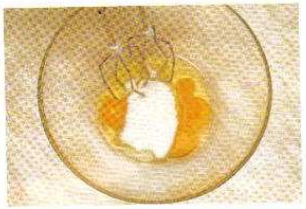
التزيين :

- 1 علبة شكلاطة
- 1 ملعقة صغيرة مارغرين (غير ضروري)
- جوز الهند

كيفية التحضير

1 - حضري العجينة : في وعاء، أخلطي كل المقادير المذكورة.
2 - في مول مستطيل مدهون بالزبدة، أفرغي الخليط ثم اطهيه في فرن متوسط الحرارة مدة 40 دقيقة.
3 - ذوبي الشكلاطة و المارغرين في حمام مائي.
4 - بعد طهي الحلوى، أتركيها تبرد ثم اطلي السطح بالشكلاطة الذائبة.
5 - أتركيها جف نوعا ما ثم ذري جوز الهند.
ملاحظة : بعد الطهي، يمكنك أن تقطعي الحلوى بواسطة مول كما يمكنك تقديمها كاملة.

fahima22



Crimble au chocolat

كرامبل بالشكلاطة

Ingrédients

La crème au chocolat :

- 150 gr de chocolat
- 20 cl de crème fraîche
- 5 cl de lait
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 œuf entier
- 50 gr de sucre cristallisé

La pâte :

- 50 gr de cacahuètes concassées
- 50 gr de sucre cristallisé
- 50 gr de beurre
- 100 gr de farine (SIM)

Préparation

1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger les cacahuètes, la farine, le sucre et le beurre. Ne travailler pas trop la pâte car il faut qu'elle garde un aspect grumeleux.

2- Préparer la crème : faire bouillir la crème et le lait. Hors du feu, ajouter le chocolat concassé et mélanger jusqu'à ce qu'il fonde. Battre les jaunes d'oeufs et l'œuf entier avec le sucre puis verser sur la crème chocolatée et remuer pour obtenir une pâte homogène.

3- Dans un moule allant au four, verser la crème chocolatée puis disposer dessus la pâte aux cacahuètes.

4- Enfourner à 150° pendant 25 mn.

fahima22

المقادير

الكرمة بالشكلاطة:

- 150 غ شكلاطة
- 20 سل كرمة طازجة
- 5 سل حليب
- 2 صفار بيض
- 1 بيضة كاملة
- 50 غ سكر مسحوق

العجينة :

- 50 غ كاوكاو مكسر
- 50 غ سكر مسحوق
- 50 غ زبدة
- 100 غ فرينة (سيم)

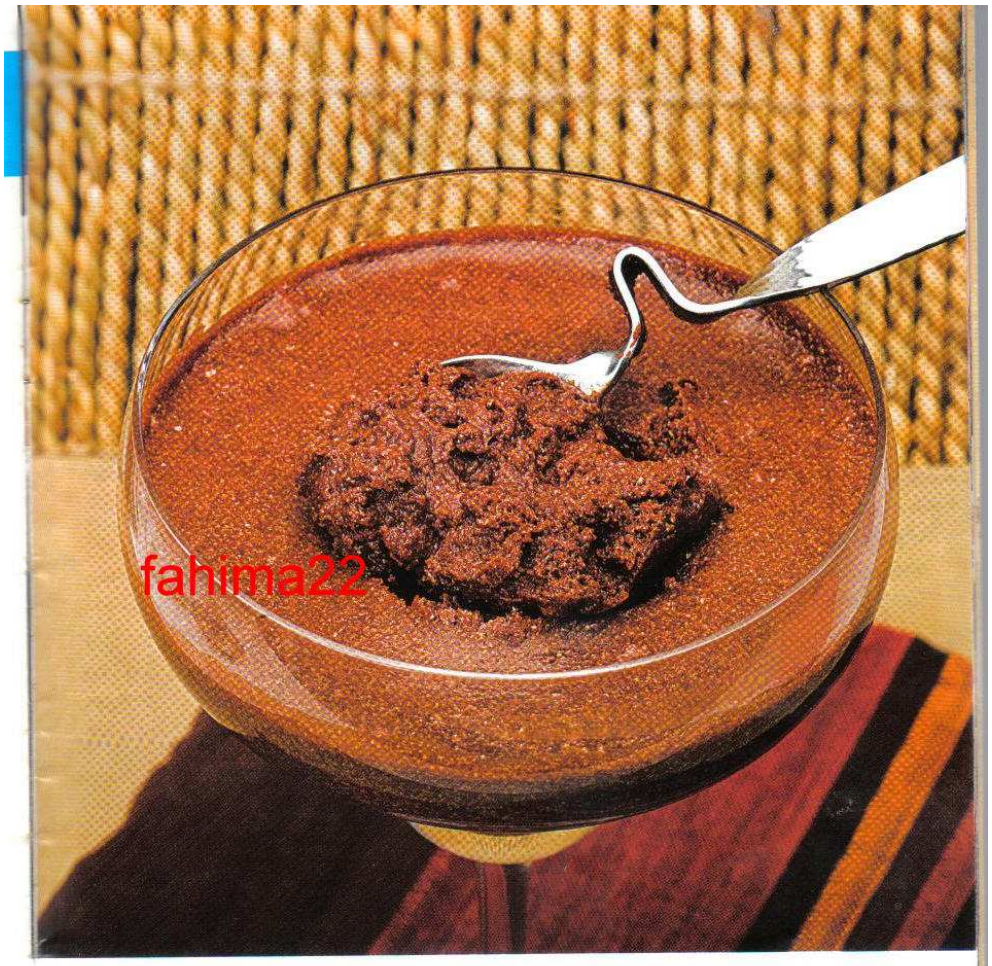
كيفية التحضير

1 - حضري العجينة : في وعاء، أخلطي الكاوكاو، الفرينة، السكر و الزبدة. لا تعجني كثيرًا العجينة لأنها يجب أن تكون على شكل حبيبات.

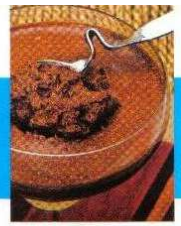
2 - حضري الكرمة : غلي الكرمة و الحليب. بعيدًا عن النار، أضيفي الشكلاطة المكسرة واخلطي حتى تذوب. أخفقي صفار البيض و البيضة كاملة مع السكر ثم أفرغيه على الكرمة بالشكلاطة و حركي للحصول على عجينة متجانسة.

3 - في مول خاص بالفرن، أفرغي كرمة الشكلاطة ثم ضعي عليها العجينة بالكاوكاو.

4 - إطهيها في فرن درجة حرارته 150 ° مدة 25 دقيقة.



fahima22



Mousse au chocolat noir

رغوة الشكلاطة السوداء

Ingrédients

- 200 gr de chocolat noir
- 3 oeufs
- 50 gr de beurre
- 15 cl de crème fraîche

fahima22

Préparation

1- Porter la crème fraîche à ébullition, ajouter le chocolat concassé, remuer jusqu'à ce que le chocolat fonde.
2- Hors du feu, ajouter le beurre et laisser à part.
3- Ajouter les jaunes d'oeufs à la crème chocolatée et mélanger.
4- Battre les blancs d'oeufs en neige très ferme puis incorporez-les délicatement à la préparation.
5- Verser la mousse dans un saladier ou des coupes individuelles. Laisser prendre au réfrigérateur pendant 3 heures.

المقادير

- 200 غ شكلاطة سوداء
- 3 بيض
- 50 غ زبدة
- 15 سل كريمة طازجة

كيفية التحضير

1 - غلي الكريمة الطازجة . أضيفي الشكلاطة المكسرة. أخلطي حتى تذوب الشكلاطة.
2 - بعيدًا عن النار، أضيفي الزبدة و اتركيها على حدى.
3 - أضيفي صفار البيض للكريمة بالشكلاطة و اخلطي.
4 - أخفقي بياض البيض كالثلج متماسك جدًا ثم أضيفيه برفق للخليط.
5 - أفرغي رغوة الشكلاطة في وعاء أو في إناءات فردية. أتركيها تتماسك في الثلاجة مدة 3 ساعات.

fahima22

Pain d'épices au chocolat

خبز التوابل بالشكلاطة

Ingrédients

La pâte :
- 4 jaunes d'oeufs
- 1 verre ras de sucre cristallisé
- 1 verre de miel
- 1 verre de margarine fondue
- 2 sachets de levure chimique
- 1 C. à café de bicarbonate
- Farine (SIM)

La farce :
- Confiture

Le glaçage :
- 100 gr de chocolat
- 1 C. à café de beurre

المقادير

العجينة :
- 4 صفار بيض
- 1 كأس ممسوح سكر مسحوق
- 1 كأس عسل
- 1 كأس مارغرين ذائبة
- 2 أكياس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات
- فرينة (سيم)

الحشو :
- مربى

الطلاء :
- 100 غ شكلاطة
- 1 ملعقة صغيرة زبدة

Préparation

1- Préparer la pâte : mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement du mélange. Ajouter le miel, la margarine, mélanger encore puis ajouter la levure, le bicarbonate et la farine progressivement jusqu'à obtention d'une pâte ressemblant à la mayonnaise.
2- Verser le mélange dans un moule beurré et tapissé avec du papier sulfurisé. Enfourner à 180°.
3- Après cuisson, couper le gâteau en trois morceaux égaux. Disposer la 1ère partie, étaler de confiture puis mettre la 2ème et ainsi de suite.
4- Etaler la surface de glaçage (chocolat fondu avec le beurre au bain-marie), décorer à l'aide d'un couteau. Laisser sécher puis découper des carrés.

fahima22

كيفية التحضير

1 - حضري العجينة : أخلطي صفار البيض و السكر حتى يبيض الخليط. أضيفي العسل، المارغرين. أخلطي كذلك ثم أضيفي الخميرة، البيكاربونات و الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة تشبه المايونيز.
2 - أفرغي الخليط في مول مدهون بالزبدة و مفروش بالورق الكبريتي. إطهيه في فرن درجة حرارته 180°.
3 - بعد الطهي، قطعي الحلوى إلى ثلاث قطع متساوية. ضعي القطعة الأولى، إطليها بالمربى ثم ضعي القطعة الثانية و هكذا.
4 - إطلي السطح بالطلاء (شكلاطة ذائبة مع الزبدة في حمام مائي) زيني بواسطة سكين. أتركيها تجف ثم قطعي مربعات.

fahima22

Biscuit au chocolat بسكوي بالشكلاطة

Ingrédients

- 100 gr de chocolat
- 80 gr de sucre cristallisé
- 30 gr de beurre
- 2 oeufs
- 30 gr de cacahuètes moulues en poudre
- 2 C. à soupe de farine (SIM)

Préparation

1- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
2- Mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu' à blanchissement du mélange. Ajouter le chocolat fondu et les cacahuètes et la farine.
3- Battre les blancs d'oeufs en neige très ferme et mélangez-les délicatement à la préparation précédente.
4- Dans des moules bien beurrés, verser un peu de pâte et enfourner immédiatement à 180° pendant 20 mn.
5- Servir aussitôt.

fahima22

المقادير

- 100 غ شكلاطة
- 80 غ سكر مسحوق
- 30 غ زبدة
- 2 بيض
- 30 غ كاوكاو مرحي غبرة
- 2 ملاعق كبيرة فرينة (سيم)

كيفية التحضير

1 - ذوبي الشكلاطة و الزبدة في حمام مائي.
2 - أخلطي صفار البيض مع السكر حتى يبيض الخليط. أضيفي الشكلاطة الذائبة، الكاوكاو و الفرينة.
3 - أخفقي بياض البيض كالثلج متماسك جدًا و اخلطيه برفق مع المزيج السابق.
4 - في مولات مدهونة جيدًا بالزبدة، أفرغي القليل من العجينة و اطهيها في الحين في فرن درجة حرارته 180 ° مدة 20 دقيقة.
5 - قدميه في الحين.

Marbré au chocolat رخامي بالشكلاطة

Ingrédients

- 300 gr de farine (SIM)
- 200 gr de beurre
- 5 oeufs
- 10 cl de lait
- 100 gr de chocolat
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de vanille
- 1 verre de sucre

fahima22

Préparation

1- Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à blanchissement du mélange. Ajouter le beurre fondu et mélanger encore.
2- Incorporer en pluie la farine mélangée avec la levure tout en continuant à remuer. Verser le lait en dernier. Diviser le mélange obtenu dans deux récipients.
3- Faire fondre le chocolat au bain-marie puis versez-le dans un récipient et ajouter la vanille à l'autre récipient.
4- Battre les blancs d'oeufs en neige très ferme, puis ajouter une moitié à chaque récipient.
5- Dans un moule à cake beurré, verser les deux pâtes en alternance.
6- Enfourner à 180° pendant 1 h.

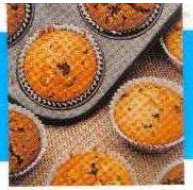
المقادير

- 300 غ فرينة (سيم)
- 200 غ زبدة
- 5 بيض
- 10 سل حليب
- 100 غ شكلاطة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 كيس فانيليا
- 1 كأس سكر

كيفية التحضير

1 - أخفقي صفار البيض مع السكر حتى يبيض الخليط. أضيفي الزبدة الذائبة و أخلطي أيضا.
2 - أضيفي كالمطر الفرينة الممزوجة مع الخميرة مع مواصلة الخلط . أفرغي الحليب في الأخير. إقسمي الخليط المتحصل عليه في وعائين.
3 - ذوبي الشكلاطة في حمام مائي ثم أفرغيها في وعاء و أضيفي الفانيليا للوعاء الآخر.
4 - أخفقي بياض البيض كالثلج متماسك جدًا. ثم أضيفي النصف لكل وعاء.
5 - في مول الكيك مدهون بالزبدة، أفرغي العجينتين بالتناوب.
6 - إطهيها في فرن درجة حرارته 180 ° مدة ساعة.

fahima22



Les madeleines — المادلين

Ingrédients

- 500 gr de sucre cristallisé
- 7 oeufs
- Zeste de citron
- ¼ L d'huile
- 1 verre de lait froid
- 2 sachets de levure chimique
- 1 C. à soupe de cacao
- 100 gr de chocolat concassé
- 300 gr de farine (SIM)

Préparation

1- Dans un récipient, battre les oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement du mélange. Ajouter l'huile, le lait, le zeste de citron, la levure et la farine, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation épaisse (ressemblant à la mayonnaise). Ajouter le chocolat concassé en dernier.
2- Dans les moules à madeleine, mettre les caissettes puis verser la pâte en laissant un vide de 1 cm.
3- Pour obtenir les madeleines au chocolat, ajouter le cacao à la pâte.
4- Enfourner à four préchauffé à 180° pendant 20 mn.

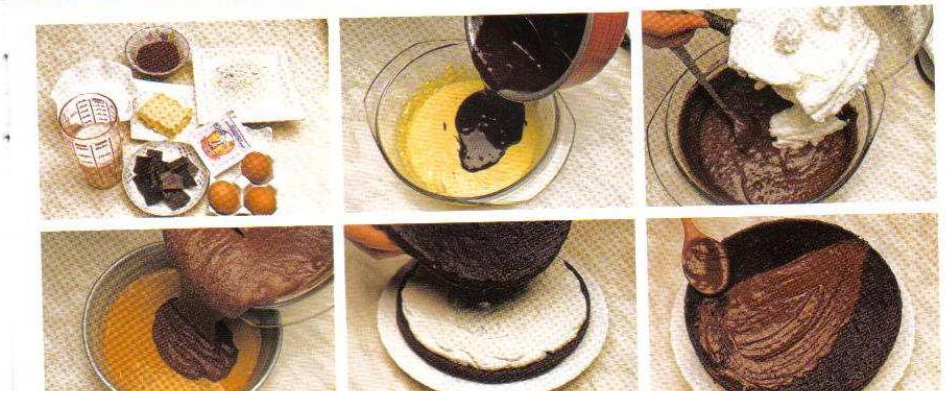
fahima22

المقادير

- 500 غ سكر مسحوق
- 7 بيض
- قشور ليمون
- ¼ لتر زيت
- 1 كأس حليب بارد
- 2 أكياس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 100 غ شكلاطة مكسرة
- 300 غ فرينة (سيم)

كيفية التحضير

1 - في وعاء، أخفقي البيض و السكر حتى يبيض الخليط. أضيفي الزيت، الحليب، قشور الليمون، الخميرة و الفرينة، أخلطي حتى الحصول على مزيج ثقيل (يشبه المايونيز). أضيفي الشكلاطة المكسرة في الأخير.
2 - في مولات المادلين، ضعي الحاويات ثم أفرغي العجينة مع ترك فراغ 1 سم.
3 - للحصول على مادلين بالشكلاطة، أضيفي الكاكاو للعجينة.
4 - إطهيها في فرن مسخن درجة حرارته 180 ° مدة 20 دقيقة.



Moelleux au chocolat رطب بالشكلاطة

fahima22

Ingrédients

La pâte :
- 180 gr de sucre cristallisé
- 3 oeufs
- 125 gr de beurre
- ¼ L de lait
- 40 gr de cacao
- 80 gr de chocolat noir
- 180 gr de farine (SIM)
- 1 C. à café de bicarbonate de soude
- 1 sachet de levure chimique

La crème :
- 100 gr de crème chantilly en poudre
- 1 boîte de fromage régime

La décoration :
- Sucre glace
- 100 gr de chocolat noir
- 1 C. à café de beurre

Préparation

1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement du mélange, ajouter le beurre ramolli et remuer encore (préparation n° 1).
2- Dans une casserole et sur feu doux, mélanger le lait et le cacao jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajouter le chocolat noir et remuer jusqu'à ce qu'il fonde (préparation n °2).
3- Mélanger la 1ère préparation avec la 2ème, incorporer la farine, le bicarbonate et la levure en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
4- Ajouter les blancs d'oeufs battus en neige et remuer délicatement.
5- Dans un moule rond beurré et tapissé de papier sulfurisé, verser la moitié du mélange puis enfourner à four préchauffé à 180. Répéter l'opération.
6- Préparer la crème : à l'aide d'un batteur électrique, battre la crème chantilly en ajoutant 1 verre d'eau froide jusqu'à obtention d'une crème. Ajouter le fromage et battre encore.
7- Après cuisson, étaler le premier morceau de crème puis remettre dessus le deuxième morceau.
8- Etaler le gâteau de chocolat fondu au bain-marie avec le beurre au et saupoudrer de sucre glace.

المقادير

العجينة :
- 180 غ سكر مسحوق
- 3 بيض
- 125 غ زبدة
- ¼ لتر حليب
- 40 غ كاكاو
- 80 غ شكلاطة سوداء
- 180 غ فرينة (سيم)
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- 1 كيس خميرة كيميائية

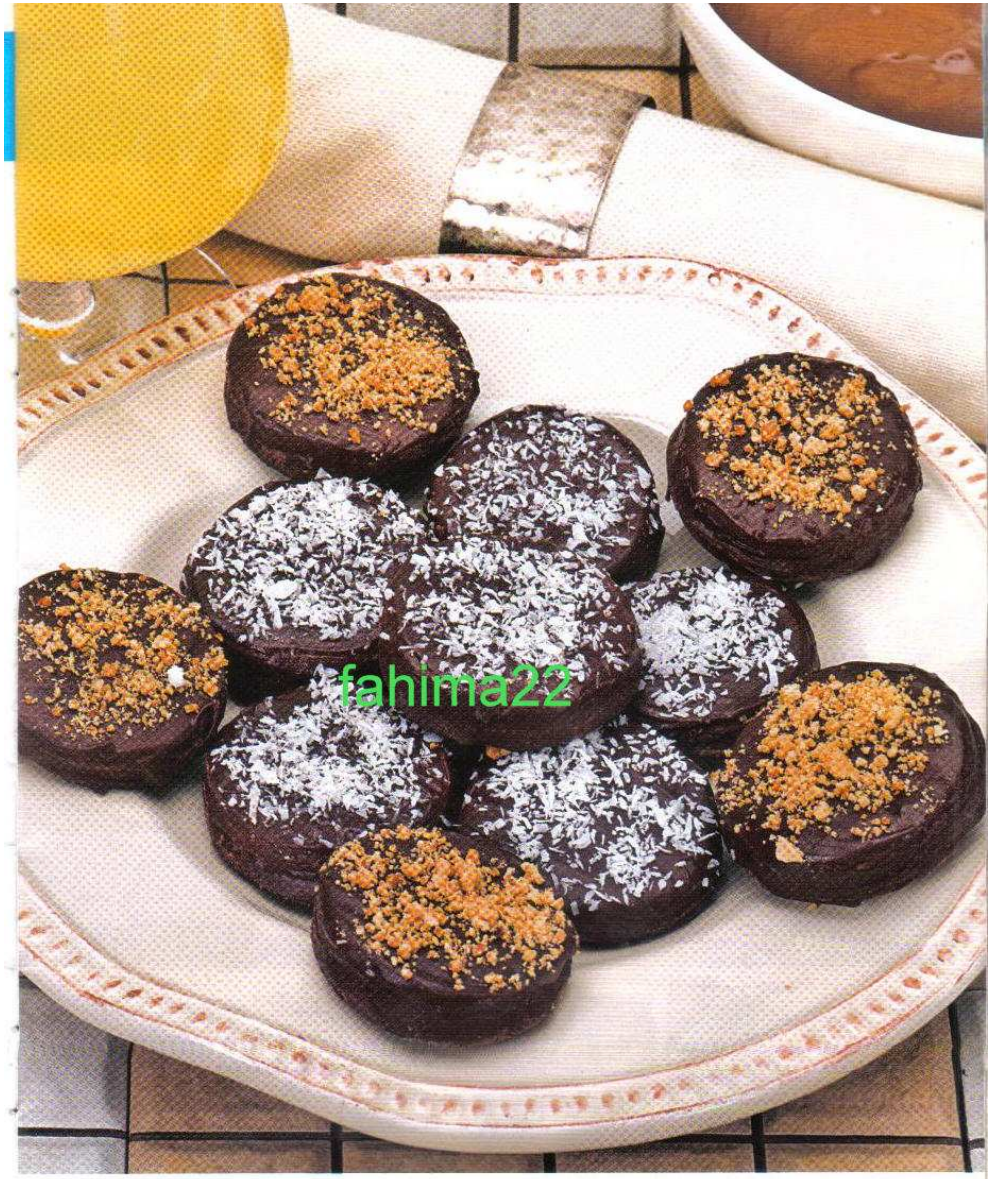
الكريمة :
- 100 غ كريمة شانتيي غبرة
- 1 علبة جبن حمية

التزيين :
- سكر ناعم

كيفية التحضير

1 - حضري العجينة : في وعاء، أخلطي صفار البيض و السكر حتى يبيض الخليط. أضيفي الزبدة الطرية و اخلطي كذلك (الخليط 1).
2 - في قدر صغيرة وعلى نار هادئة، أخلطي الحليب و الكاكاو حتى الغليان، بعيدًا عن النار، أضيفي الشكلاطة السوداء و حركي حتى تذوب (الخليط 2).
3 - أخلطي المزيج 1 و 2 . أضيفي الفرينة، البيكاربونات و الخميرة مع الخلط بواسطة ملعقة خشبية.
4 - أضيفي بياض البيض المخفوق كالثلج و اخلطي برفق.
5 - في مول دائري مدهون بالزبدة و مفروش بالورق الكبريتي، أفرغي نصف الخليط ثم اطهيه في فرن مسخن درجة حرارته 180 °. كرري العملية .

6 - حضري الكريمة : بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي الكريمة شانتيي مع إضافة 1 كأس ماء بارد حتى الحصول على كريمة. أضيفي الجبن و اخفقي كذلك.
7 - بعد الطهي، إطلي القطعة الأولى بالكريمة ثم ضعي عليها القطعة الثانية.
8 - إطلي الحلوى بالشكلاطة الذائبة مع الزبدة في حمام مائي و ذري السكر ناعم.


fahima22

Galettes de chocolat à la crème

قاليت الشكلاطة بالكريمة

Ingrédients

La pâte :
- 2 oeufs
- 500 gr de beurre
- 250 gr de sucre glace
- 1 verre de cacao
- 1C. à café d'extrait de café
- 1 sachet de levure chimique
- Environ 500 gr de farine (SIM)

La crème :
- 20 cl de crème fraîche
- 2 C. à soupe de sucre glace

Le glaçage :
- 100 gr de chocolat noir
- 50 gr de beurre
- 1 C. à soupe de café soluble

La décoration :
- Noix de coco ou cacahuètes moulues

Préparation

1- Préparer la pâte : mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajouter les oeufs, l'extrait, le cacao, la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.

2- Abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur, découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce puis enfourner à 150° pendant 10 à 15 mn pas plus.

3- Entre-temps, préparer la crème : à l'aide d'un batteur électrique, battre la crème et le sucre jusqu'à obtention d'une crème épaisse.

4- Préparer le glaçage : faire fondre tous les ingrédients cités au bain-marie.

5- Après cuisson, coller les gâteaux deux à deux avec de la crème puis étaler la surface de glaçage.

6- Laisser un peu sécher puis décorer avec la noix de coco ou les cacahuètes moulues.

fahima22

المقادير

العجينة :
- 2 بيض
- 500 غ زبدة
- 250 غ سكر ناعم
- 1 كأس كاكاو
- 1 ملعقة صغيرة نكهة القهوة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- حوالي 500 غ فرينة (سيم)

الكريمة :
- 20 سل كريمة طازجة
- 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم

الطلاء :
- 100 غ شكلاطة سوداء
- 50 غ زبدة
- 1 ملعقة كبيرة قهوة مركزة

كيفية التحضير

1 - حضري العجينة : أخلطي الزبدة و السكر حتى الحصول على خليط كالكريمة. أضيفي البيض. النكهة. الكاكاو. الخميرة و الفرينة حتى الحصول على عجينة طرية.

2 - أبسطي العجينة بسمك 0,5 سم. قطعي دوائر بواسطة مول ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 150 ° مدة 10 إلى 15 دقيقة لا أكثر.

3 - في حين. حضري الكريمة : بواسطة خلاط كهربائي. أخفقي الكريمة و السكر حتى الحصول على كريمة عاقدة.

4 - حضري الطلاء : ذوبي كل المقادير المذكورة في حمام مائي.

5 - بعد الطهي. ألصقي الحلوى مثنى مثنى بالكريمة ثم اطلي السطح بالطلاء.

6 - أتركيها تجف نوعا ما ثم زينيها بجوز الهند أو الكاوكاو المرحي.

fahima22

Gâteau aux crêpes — حلوى بالكريب

Ingrédients

La pâte :
- 3 oeufs
- 1 verre de lait
- ½ verre d'eau
- 1 C. à soupe de beurre
- 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille
- Farine (SIM)
- Huile (pour badigeonner la poêle)

La ganache :
- 200 gr de chocolat
- 20 cl de crème fraîche

La décoration :
- 2 C. à soupe de cacao

Préparation

1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger les œufs et incorporer la farine jusqu'à obtention d'une pâte épaisse. Ajouter le lait, l'eau, le sel, la vanille, le beurre et le sucre. Mélanger le tout et laisser reposer pendant 30 mn.
2- Huiler légèrement une poêle, verser une louche de pâte faire cuire sur feu doux des deus côtés. Continuer jusqu'à épuisement de la pâte.
3- Préparer la ganache : faire bouillir la crème fraîche puis versez-la dans un saladier sur le chocolat concassé. Placer ce saladier sur un récipient plus grand rempli d'eau et de glaçons. Fouetter énergiquement jusqu'à ce que le mélange durcisse et soit mousseux.
4- Sur une assiette, disposer une crêpe, étaler de ganache, recouvrir avec une autre crêpe et ainsi de suite.
5- Terminer par une crêpe puis saupoudrer de cacao.

fahima22

المقادير

العجينة
- 3 بيض
- 1 كأس حليب
- ½ كأس ماء
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 قرصة ملح
- 1 قرصة فانيليا
- فرينة (سيم)
- زيت (لتدهني المقلاة)

الڤاناش :
- 200 غ شكلاطة
- 20 سل كرمة طازجة

التزيين :
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو

كيفية التحضير

1 - حضري العجينة : في وعاء، أخلطي البيض و أضيفي الفرينة حتى الحصول على عجينة عاقدة، أضيفي الحليب، الماء، الملح، الفانيليا، الزبدة و السكر. أخلطي الكل و اتركيه يرتاح مدة 30 دقيقة.
2 - إدهني المقلاة بالقليل من الزيت، أفرغي غراف من العجينة، إطهيها على نار هادئة من الجانبين. واصلي حتى ينتهي الخليط.
3 - حضري الڤاناش : غلي الكرمة الطازجة ثم أفرغيها في وعاء على الشكلاطة المكسرة. ضعي الوعاء على إناء أكبر مملوء بالماء و قطع الجليد. أخفقي بقوة حتى يتصلب الخليط و يصبح رغويا.
4 - على صحن، ضعي حبة كريب، إطليها بالڤاناش، غطيها بحبة كريب أخرى و هكذا.
5 - أكملي بحبة كريب ثم ذري الكاكاو .

fahima22

Boulettes au chocolat كريات بالشكلاطة

Ingrédients

La pâte :
- 250 gr de margarine ramollie
- 4 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 œuf
- Zeste d'un citron
- 1 sachet de levure chimique
- 4 C. à soupe de maïzena
- Farine (SIM)

La farce :
- Halwet El Halkoum

La décoration :
- Chocolat en poudre

Préparation

1- Préparer la pâte : mélanger la margarine et le sucre. Ajouter l'œuf et le zeste de citron puis incorporer la maïzena, la levure et la farine, travailler avec les doigts jusqu'à obtention d'une pâte molle.

2- Façonner des boulettes, fourrez-les avec un petit morceau de Halwet El Halkoum, reformer les boulettes puis enfourner à 180° pendant 30 mn.

3- Après cuisson, enrober les gâteaux chauds de chocolat en poudre.

fahima22

المقادير

العجينة :
- 250 غ مارغرين طرية
- 4 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 بيضة
- قشور ليمونة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 4 ملاعق كبيرة مايزينة
- فرينة (سيم)

الحشو :
- حلوة الحلقوم

التزيين :
- مسحوق الشكلاطة

كيفية التحضير

1 - حضري العجينة : أخلطي المارغرين و السكر. أضيفي البيضة و قشور الليمون ثم أضيفي المايزينة، الخميرة و الفرينة، أخلطي بالأصابع حتى الحصول على عجينة طرية.

2 - شكلي كريات، إحشيها بقطعة صغيرة من حلوة الحلقوم. شكلي الكريات مرة أخرى ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180° مدة 30 دقيقة.

3 - بعد الطهي ، رمدي الحلويات الساخنة في مسحوق الشكلاطة.

fahima22

Gâteau au chocolat coulant

حلوى بالشكلاطة السائلة

Ingrédients

La crème au chocolat :

- 75 gr de chocolat noir
- 8 cl de crème fraîche épaisse

Le biscuit :

- 2 oeufs
- 100 gr de beurre
- 1 C. à soupe de farine (SIM)
- 1 C. à soupe de cacao
- 20 cl de crème fraîche
- 100 gr de chocolat noir
- 50 gr de sucre cristallisé
- ½ sachet de levure chimique

Préparation

1- Préparer la crème au chocolat : faire fondre le chocolat au bain-marie. Hors du feu, incorporer la crème et mélanger doucement jusqu'à obtention d'une préparation lisse.

2- Verser le mélange dans un bac à glaçons huilé et mettre au congélateur au moins une heure à l'avance

3- Préparer le biscuit : faire bouillir la crème fraîche. Hors du feu, ajouter le chocolat concassé jusqu'à ce qu'il fonde. Mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement du mélange. Ajouter le beurre et mélanger encore. Ajouter le liquide de chocolat puis incorporer le cacao, la farine et la levure en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.

4- Incorporer les blancs d'oeufs battus en neige et remuer délicatement.

5- Dans des ramequins, verser un peu de mélange de biscuit, mettre un cube de chocolat puis recouvrir avec une autre quantité de mélange de biscuit.

6- Enfourner à four préchauffé à 150° pendant 20 mn.

fahima22

المقادير

الكريمة بالشكلاطة :

- 75 غ شكلاطة سوداء
- 8 سل كريمة طازجة عاقدة

البسكوي :

- 2 بيض
- 100 غ زبدة
- 1 ملعقة كبيرة فرينة (سيم)
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 20 سل كريمة طازجة
- 100 غ شكلاطة سوداء
- 50 غ سكر مسحوق
- ½ كيس خميرة كيميائية

كيفية التحضير

1 - حضري الكريمة بالشكلاطة : ذوبي الشكلاطة في حمام مائي. بعيدًا عن النار، أضيفي الكريمة و اخلطي برفق حتى الحصول على خليط أملس.

2 - أفرغي الخليط في قالب قطع الجليد مدهون بالزيت و ضعيه في المجمد ساعة من قبل على الأقل.

3 - حضري البسكوي : غلي الكريمة الطازجة. بعيدا عن النار، أضيفي الشكلاطة المكسّرة حتى تذوب. أخلطي صفار البيض و السكر حتى يبيض الخليط. أضيفي الزبدة و اخلطي كذلك. أضيفي سائل الشكلاطة ثم زيدي الكاكاو، الفرينة و الخميرة مع الخلط بواسطة ملعقة خشبية.

4 - أضيفي بياض البيض المخفوق كالثلج و اخلطي برفق.

5 - في مولات صغيرة، أفرغي القليل من خليط البسكوي. ضعي مكعبا من الشكلاطة ثم غطيها بكمية أخرى من خليط البسكوي.

6 - إطهيها في فرن مسخن درجة حرارته 150 ° مدة 20 دقيقة.

Brawnis — براوني

Ingrédients

- 1 tablette de chocolat
- 125 gr de beurre
- 1 C. à soupe de cacao
- 80 gr de sucre cristallisé
- 4 oeufs
- 50 gr de cacahuètes moulues en poudre
- 50 gr d'amandes effilées

fahima22

Préparation

1- Faire fondre le chocolat concassé et le beurre au bain-marie.
2- A l'aide d'un batteur électrique, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre pendant 3 mn. Ajouter le cacao, les cacahuètes et les amandes effilées.
3- Verser le chocolat fondu puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
4- Ajouter les blancs d'oeufs battus en neige en remuant délicatement.
5- Verser le mélange dans un moule carré beurré puis enfourner à four préchauffé à 180° pendant 35 mn.
6- Après cuisson, laisser refroidir puis découper des carrés
Remarque : vous pouvez ajouter des noix à la préparation comme vous pouvez étaler la surface du gâteau de chocolat fondu.

المقادير

- 1 علبة شكلاطة
- 125 غ زبدة
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 80 غ سكر مسحوق
- 4 بيض
- 50 غ كاوكاو مرحي غبرة
- 50 غ لوز منسل

كيفية التحضير

1 - ذوبي الشكلاطة المكسرة و الزبدة في حمام مائي.
2 - بواسطة خلاط كهربائي، أخلطي صفار البيض مع السكر مدة 3 دقائق. أضيفي الكاكاو. الكاوكاو و اللوز المنسل.
3 - أفرغي الشكلاطة الذائبة ثم اخلطي بواسطة ملعقة خشبية.
4 - أضيفي بياض البيض المخفوق كالثلج مع الخلط برفق.
5 - أفرغي الخليط في مول مربع مدهون بالزبدة ثم اطهيها في فرن مسخن درجة حرارته 180 ° مدة 35 دقيقة.
6 - بعد الطهي، أتركيها تبرد ثم قطعي مربعات.
ملاحظة : يمكنك إضافة الجوز لهذه الكيفية كما يمكنك طلي سطح الحلوى بالشكلاطة الذائبة.

fahima22

Cookies au chocolat كوكيز بالشكلاطة

Ingrédients

- 300 gr de farine (SIM)
- 250 gr de margarine ramollie
- 100 gr de maïzena
- 200 gr de sucre cristallisé
- 2 oeufs
- 2 C. à soupe de cacao
- 100 gr de chocolat noir concassé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation

1- Dans un récipient, mélanger la farine, la levure, le sel et la maïzena.

2- Dans une terrine, travailler la margarine et le sucre, ajouter les oeufs et le cacao. Incorporer le mélange de farine et remuer à la main jusqu'à obtention d'une pâte molle. Ajouter le chocolat concassé en dernier.

3- Façonner des boules, abaissez-les entre les mains puis donner une forme à l'aide d'une fourchette.

4- Enfourner à four préchauffé à 180°.

fahima22

المقادير

- 300 غ فرينة (سيم)
- 250 غ مارغرين طرية
- 100 غ مايزينة
- 200 غ سكر مسحوق
- 2 بيض
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 100 غ شكلاطة سوداء مكسرة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 قرصة ملح

كيفية التحضير

1 - في وعاء، أخلطي الفرينة، الخميرة، الملح و المايزينة.

2 - في إناء، أخلطي المارغرين و السكر، أضيفي البيض و الكاكاو. أضيفي مزيج الفرينة و اخلطي باليد حتى الحصول على عجينة طرية. أضيفي الشكلاطة المكسرة في الأخير.

3 - شكلي كريات. أبسطيها بين اليدين ثم اعطيها شكلا بواسطة شوكة.

4 - إطهيها في فرن مسخن درجة حرارته 180 °.

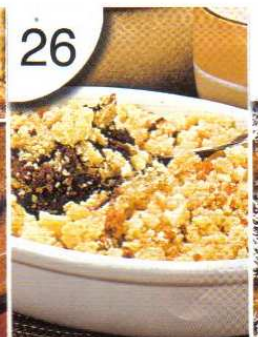
A I R E

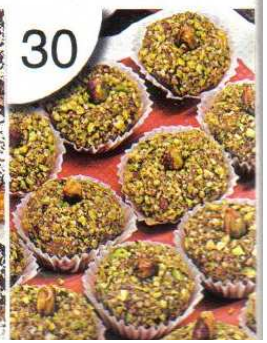
16 - Les madeleines - المادلين
18 - Marbré au chocolat - رخامي بالشكلاطة
20 - Biscuit au chocolat - بسكوي بالشكلاطة
22 - Pain d'épices au chocolat - خبز التوابل بالشكلاطة
24 - Mousse au chocolat noir - رغوة الشكلاطة السوداء
26 - Crimble au chocolat - كرامبل بالشكلاطة
28 - Gâteau à la noix de coco et au chocolat - حلوى بجوز الهند و الشكلاطة
30 - Beniwen - بنيون

Dépôt légal :781-2009
ISBN : 978-9947-27-054-7

Edition La Plume

EDITION LA PLUME
31,Rue Ouazène Mohamed
Bordj El Kiffan - Alger
Tél/fax : 021 20 33 99
021 21 11 03

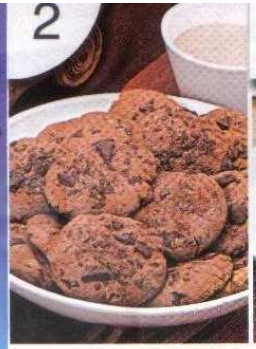




Cuisine LELLA

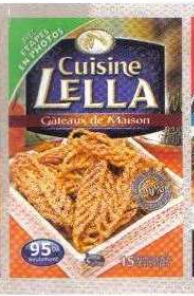
Gâteaux au Chocolat

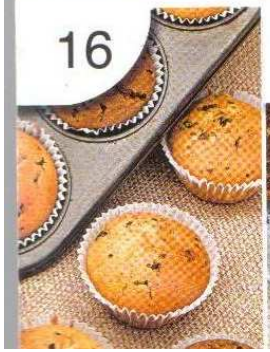
M^me Insaf ROUABHI

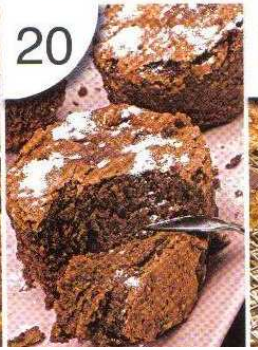


S O M M

2 - Cookies au chocolat - كوكيز بالشكلاطة
4 - Brawnis - براوني
6 - Gâteau au chocolat coulant - حلوى بالشكلاطة السائلة
8 - Boulettes au chocolat - كريات بالشكلاطة
10 - Gâteau aux crêpes - حلوى بالكريب
12 - Galettes de chocolat à la crème - قاليت الشكلاطة بالكريمة
14 - Moelleux au chocolat - رطب بالشكلاطة







مطبخ لالة
حلويات بالشكلاطة
95 دج فقط
15 وصفة مصورة
Cuisine LELLA
Gâteaux au Chocol
95 DA Seulement
15